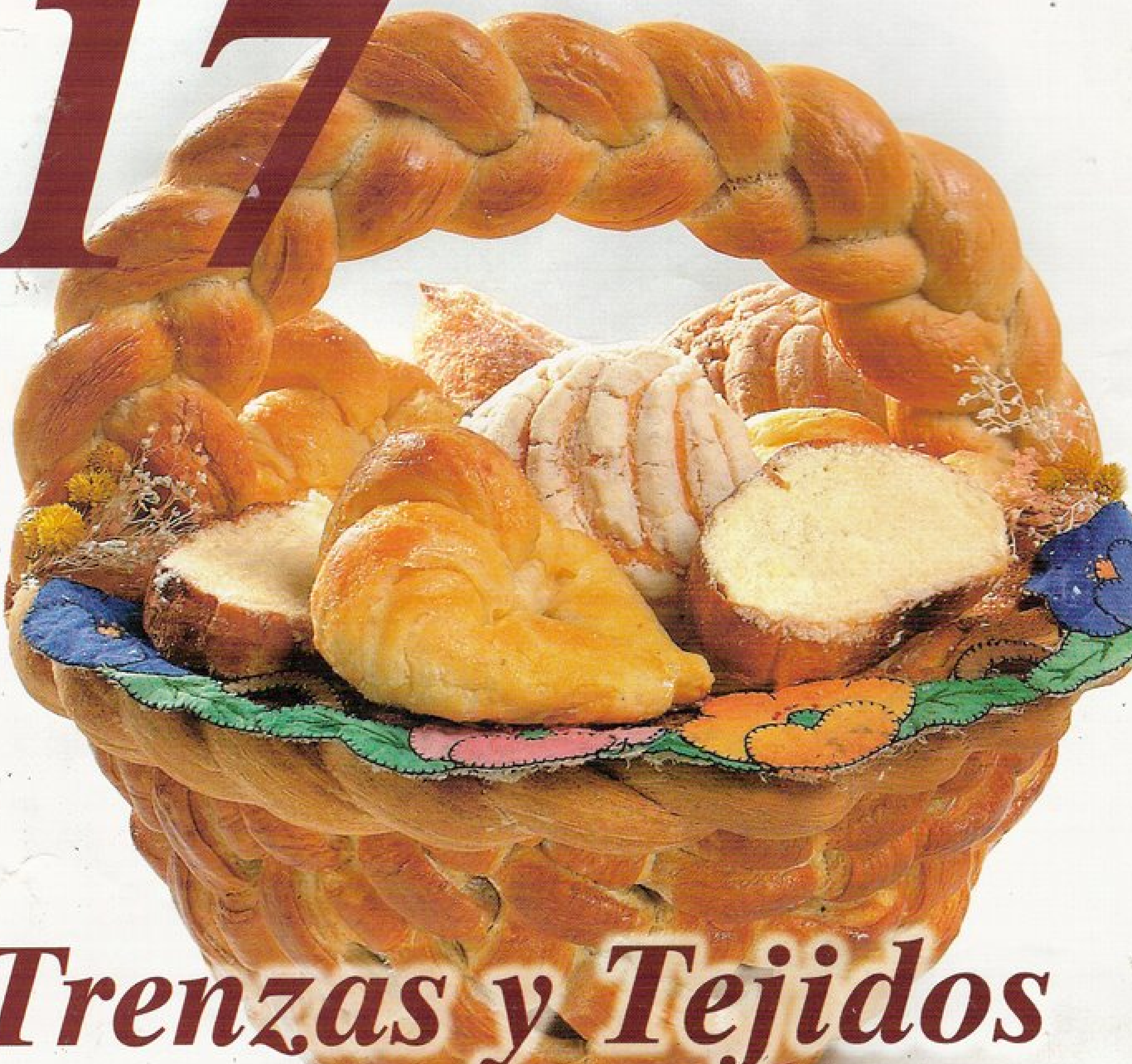
No. 17 • $15.00

PANADERIA MEXICANA

17



Trenzas y Tejidos
en la panadería
Influencia Europea

17
7 509761 700622
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

Tips y Secretos para Elaborar Panes





- -Utilice la masa el mismo día de su preparación, no la guarde.

- -Encienda el horno 20 minutos antes de hornear el pan, con la temperatura ligeramente más alta de la requerida, bájela al meterlo y manténgala en la temperatura adecuada.

- -Durante la cocción, gire la charola a los 10 minutos de haberla introducido para que el pan tenga una cocción y color más uniforme.

- -Pase la charola de las rejillas de abajo a las de arriba para evitar que el pan se dore por abajo.

- -No deje enfriar el pan después de horneado en el molde porque éste puede oxidarse y contaminarlo.

- -Si el pan tarda más en cocerse del tiempo normal, el horno necesita más temperatura, de lo contrario, se secará.

- -No hornee panes de diferente tamaño en una sola charola.

- -Cuando saque una charola del horno, no la ponga sobre la estufa del horno ya que su calor secará el pan, déjela enfriar donde no haya calor.

- -Cuando esté horneando, evite las corrientes de aire, ya que la flama puede moverse y el pan no se cocerá parejo por dentro.

- -Si el horno está quemando demasiado, póngale doble charola al pan o una charola vacía en la parte de abajo, a reserva de llamar a un técnico para que lo repare.

- -Para fermentar el pan, colóquelo en el lugar más tibio de la cocina, pero no dentro del horno. Puede ponerlo sobre una o varias ollas con un poco de agua hirviendo.

- -Gire el molde de vez en cuando para que fermente parejo.

- -Cuando haga cantidades pequeñas, revise la tabla de equivalencias del #1 de esta publicación para rectificar reglas y medidas.



Canasta

INGREDIENTES:

1	kg de harina
20	gr de azúcar
20	gr de sal ó 4 cucharaditas rasas
50	gr de manteca vegetal
500	ml de agua
1	huevo para barnizar harina para extender manteca vegetal para engrasar
1	hoja de papel aluminio caramelo para pegar el asa

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha
Cuchillo liso
Refractario de 22 cm de diámetro por 20 cm de altura

MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente con la harina, coloque al centro el azúcar, la sal y la manteca.

2. Mezcle suavemente, agregue el agua poco a poco, talle para obtener una masa suave como plastilina, repósela tapada con plástico por 30 minutos.

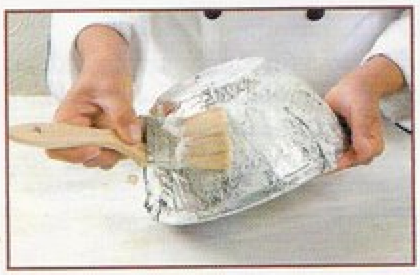
3. Engrase el refractario por fuera con manteca.



4. Acomode el papel aluminio.



5. Engrase nuevamente y coloque en la charola.





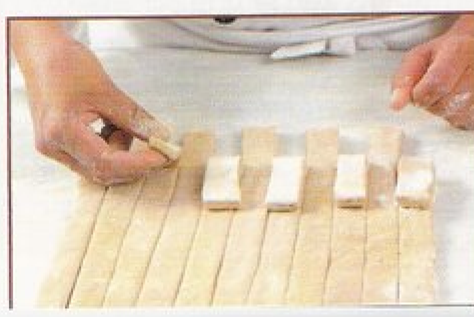
6. Divida la masa en 3 partes. Extienda dos de ellas en forma de cuadro de 30 cm y 4 mm de grosor (utilice harina).



7. Córtelos en tiras de 1.5 cm de ancho.



8. Colóquese frente a uno de los cuadros (reserve el otro) y levante las tiras en forma alternada.





9. *Unte un poco de huevo.*

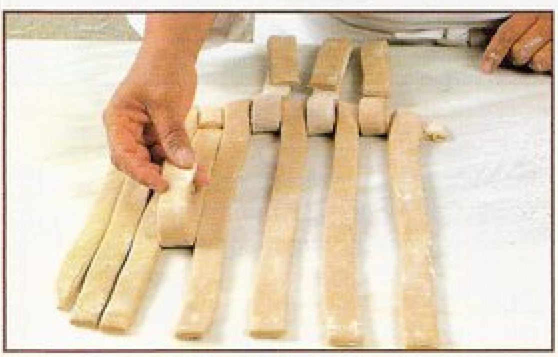


10. Tome una tira del otro cuadro y póngala en el extremo, desdoble.





11. Levante las tiras de forma alternada hacia usted.



12. Unte otro poco de huevo y ponga una tira.





13. Regrese las tiras que levantó y levante las otras.



14. Vuelva a untar huevo, atraviese otra tira y siga tejiendo hasta terminar las tiras.





15. Pase el rodillo suavemente sobre el tejido.



16. Corte los sobrantes.



17. Enrolle en el rodillo y forre el refractario.











18. *Con las manos haga presión suavemente para amoldarlo, y corte el sobrante.*





19. *Barnice con huevo.*



20. *Tome un poco de la masa que reservó, extienda 2 tiras de 70 cm de largo y tréncelas.*





21. *Coloque esta tira alrededor de la canasta y barnícela con huevo, deje secar.*







22. *Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que se dore y esté cocida.*

23. *Desmóldela y colóquela dentro del refractario, hornéela a 100°C por 1 hora.*







24. *Para la asa, tome el resto de la masa y extienda una tira de 80 cm de largo, córtela en 2 y tréncela.*







25. *Acomódela en la charola y déle una abertura igual al diámetro del refractario.*





26. *Barnice con huevo y hornee hasta que se dore y seque.*



27. *Pegue la asa con un poco de caramelo.*



Tip:

Puede agregarle ajonjolí después de barnizar la canasta con huevo.

(Rinde 2 porciones)

Trenza Rellena de Queso

INGREDIENTES:

1/2 kg de harina
40 gr de azúcar
10 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
80 gr de manteca vegetal
7 gr de levadura ó 1 y 1/2 cucharada rasa
200 ml de leche

harina para extender
2 paquetes de queso crema (de 180 gr c/u)
4 cucharadas de cebollín finamente picado
1 huevo
1/2 taza de queso parmesano rallado
2 cucharadas de jamón serrano finamente picado

Material Necesario:

Báscula
Raspa de plástico
Rodillo
Brocha
Taza medidora
Manga

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina, coloque al centro el azúcar, la sal, la manteca y la levadura por fuera.

2. Realice un premezclado con los ingredientes del centro, agregando poco a poco la leche y la harina, talle hasta obtener una masa suave, lisa y elástica. Deje reposar 20 minutos

3. Divida la masa en 2 partes.

4. Tome una de ellas y divídala en 4 partes iguales.



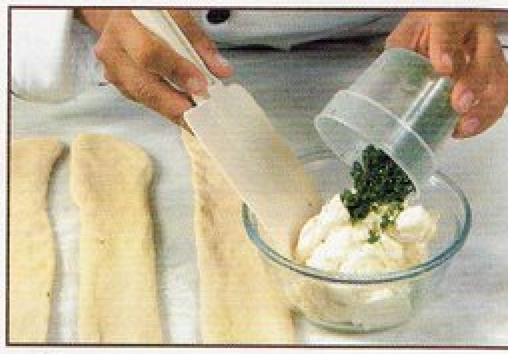
5. Extienda cada una hasta formar una tira de 40 cm de largo.



6. Aplánelas con un rodillo y un poco de harina por debajo.



7. Mezcle los quesos a punto de pomada con el cebollín. Llene una manga con duya.



8. Ponga una línea de queso en las 4 tiras, ciérrelas poco a poco envolviendo el relleno.





9. *Júntelas por un extremo. Tome la primera tira de la derecha y pásela por arriba de la siguiente.*



10. *Después (sin soltarla) pásela por debajo de la tercera.*

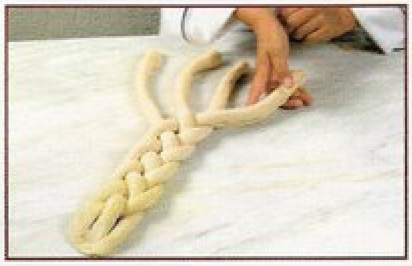


11. *Luego por arriba de la cuarta.*



12. *Repita hasta terminar y presione las puntas para que se unan.*





13. *Deje fermentar hasta que doble su volumen.*



14. *Barnice suavemente con huevo.*



15. *Espolvoree el queso y el jamón.*





16. *Hornee a 210°C por 25 minutos o hasta que esté firme y dorada.*





(Rinde 1 porción)

Estrella de Mar

INGREDIENTES:

500	gr de harina
10	gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
7.5	gr de levadura en polvo
3	cucharadas de leche en polvo
50	gr de mantequilla
1	huevo
250	ml de agua
	harina para extender
1	huevo para barnizar

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloque al centro la sal, el huevo, la leche y la mantequilla, agregue un poco de agua.

2. Haga un premezclado con los ingredientes del centro y tome un poco de harina.

3. Agregue más agua, integre toda la harina y la levadura.

4. Cuando la masa esté elástica y se despegue, golpéela hasta que tenga textura suave y lisa.

5. Déjela reposar por 20 minutos a temperatura ambiente.

6. Divídala en 9 partes (reserve una porción pequeña)



7. Extienda cada una hasta formar tiras de 30 cm de largo.



8. Sobre la mesa, haga una herradura con una de las tiras.



9. Coloque la siguiente sobre la anterior.

10. Repita la operación con el resto de las tiras para que queden en forma circular como lo muestra la foto, cuando coloque la última tira, intercálela con la primera.

11. Para trenzar, tome tres tiras y haga una trenza.



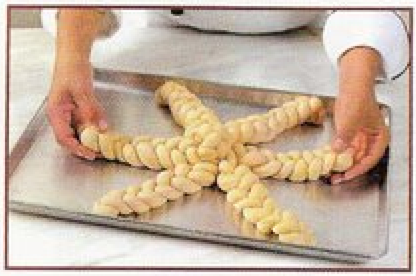
12. Hágalo de tres en tres hasta terminar el tejido.



13. *Con la porción reservada, forme una trenza y póngala en el centro.*



14. *Pásela a una charola.*



15. *Déjela fermentar en un lugar tibio y sin corrientes de aire hasta que doble su volumen.*

16. *Barnice suavemente con huevo.*

17. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*



TRES ESTRELLAS ★★★

(Rinde 2 porciones)

Pan de Jamón Serrano

INGREDIENTES:

500	gr de harina
10	gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
7.5	gr de levadura en polvo
1	huevo
250	ml de agua
1	cucharada rasa de ajo en polvo
200	gr de jamón serrano finamente picado
	harina para extender
	manteca vegetal para engrasar
1	huevo para barnizar

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Molde de caja de 20 x 13 cm

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloque en el centro la sal, el huevo y un poco de agua.

2. Realice un premezclado con los ingredientes del centro y tome un poco de harina.

3. Agregue más agua, comience a tallar integrando toda la harina y la levadura.

4. Cuando la masa esté elástica y se despegue, golpéela hasta que tenga una textura suave y lisa.

5. Integre el ajo y el jamón.





6. Deje reposar 20 minutos a temperatura ambiente.

7. Divida la masa en 2 partes.

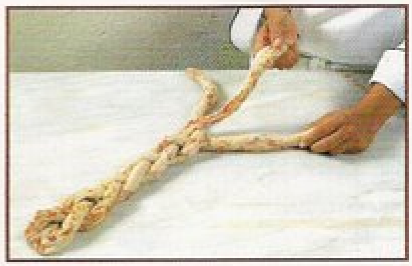
8. Tome una parte y divídala en tres porciones.



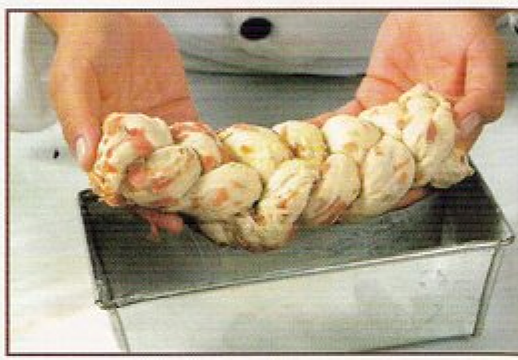
9. Extienda cada una hasta formar tres tiras de 30 cm de largo.



10. Realice una trenza.



11. Colóquela dentro del molde engrasado.



12. *Déjela fermentar en un lugar tibio y sin corrientes de aire hasta que doble su volumen.*

Tip:

Para barnizar, puede sustituir el huevo por leche y quedará más suave.

13. *Barnice suavemente con huevo.*



14. *Hornee a 210°C durante 15 minutos o hasta que tome color por ambas partes.*



Canasta para Fruta

(Rinde 1 porción)

INGREDIENTES:

1/2 kg de harina
20 gr de azúcar
10 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
50 gr de manteca vegetal
250 ml de agua

1 huevo para barnizar
2 cucharadas de cocoa
harina para extender
manteca vegetal para engrasar
1 hoja de papel aluminio

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Aro de 25 cm de diámetro y 10 cm de altura

MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente con la harina, coloque al centro el azúcar, la sal y la manteca.

2. Mezcle suavemente, agregue poco a poco el agua, talle para obtener una masa suave como plastilina, repósela tapada con plástico por 30 minutos

3. Engrase el aro por fuera con manteca y coloque el papel aluminio, engrase nuevamente y póngalo en la charola.

4. Divida la masa en dos partes, integre la cocoa a una de ellas.

5. Deje reposar 20 minutos a temperatura ambiente, tapada con plástico para evitar que se le haga una costra.

6. Con la parte con cocoa haga 3 tiras de 40 cm de largo.

7. Con la parte blanca, realice 6 tiras de 40 cm de largo.

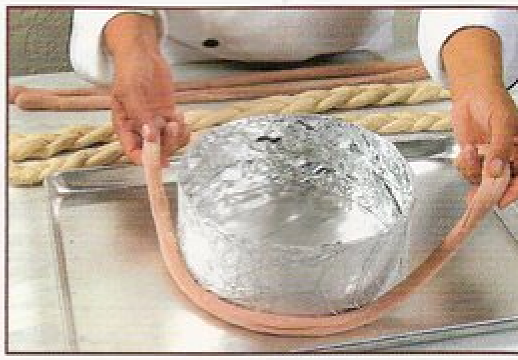


8. Forme dos trenzas de tres.





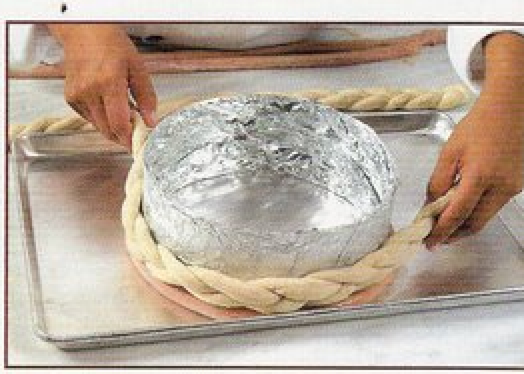
9. Tome una tira café y colóquela alrededor del molde



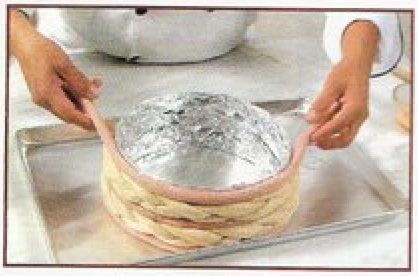
10. Úntele un poco de huevo.



11. Coloque una trenza y barnícela con huevo.



12. *Repita la operación hasta que termine.*



13. *Barnice suavemente con huevo.*



14. *Hornee a 210°C durante 15 minutos o hasta que tome color.*





Trenza de Cajeta

(Rinde 2 porciones)

INGREDIENTES:

1/2	kg de harina
60	gr de azúcar
10	gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
70	gr de mantequilla
2	huevos
7	gr de levadura ó 1 y 1/2 cucharada rasa
200	ml de agua
1	taza de cajeta
1	taza de nuez molida
1	huevo para barnizar
1	taza de azúcar glass cernida
2	limones

Material Necesario:

Báscula
Raspa de plástico
Rodillo
Brocha
Taza medidora

MANERA DE PREPARAR:

1. *Haga una fuente con la harina, coloque al centro el azúcar, la sal, la mantequilla, los huevos y la levadura por fuera.*

2. *Realice un premezclado con los ingredientes del centro, agregue el agua poco a poco, talle hasta obtener una masa suave, lisa y elástica. Deje reposar 20 minutos*

3. *Divida la masa en 2 partes.*

4. *Tome una de ellas y extiéndala suavemente hasta formar una tira de 50 cm de largo.*



5. *Aplánela con el rodillo utilizando un poco de harina por debajo.*



6. *Póngale una línea de cajeta.*



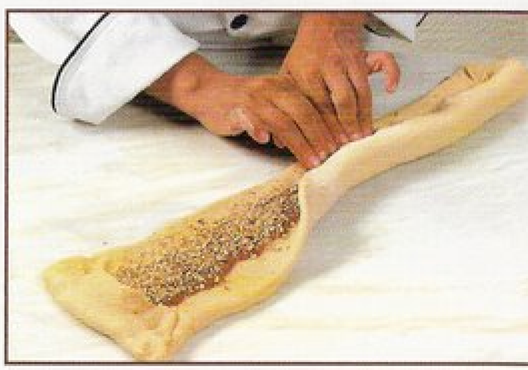
7. *Espolvoree la nuez molida.*



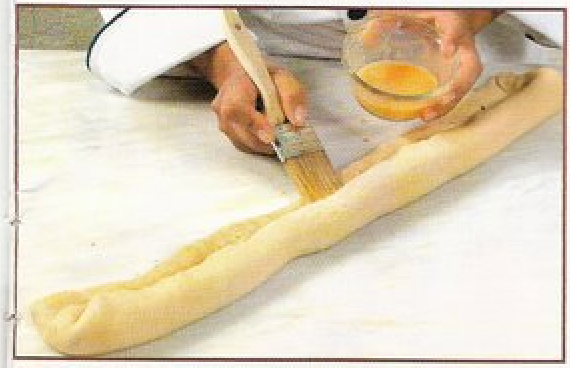
8. *Doble las puntas de los extremos para evitar que se salga el relleno.*

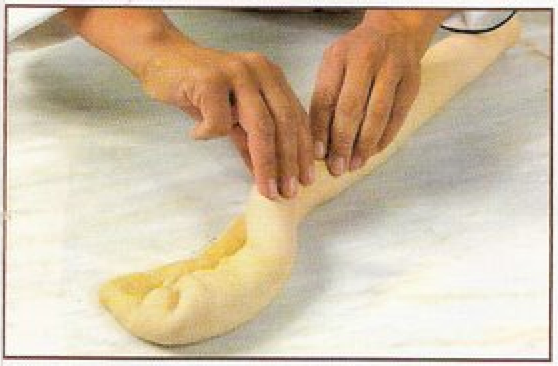


9. *Cierre el rollo poco a poco.*



10. Antes de cerrar por completo, úntele huevo.

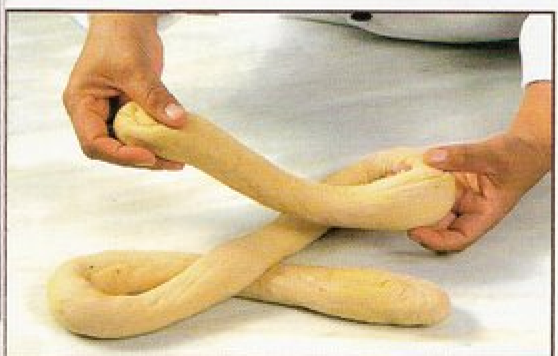




11. Haga un pequeño hojal con la mitad del rollo.

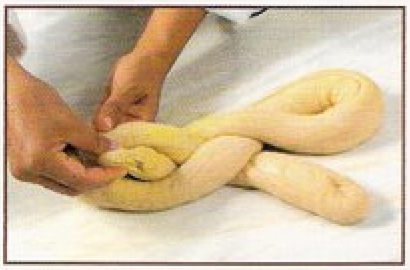


12. Forme otro hojal con el otro extremo.





13. Pase las puntas por debajo o por arriba para seguir el trenzado.

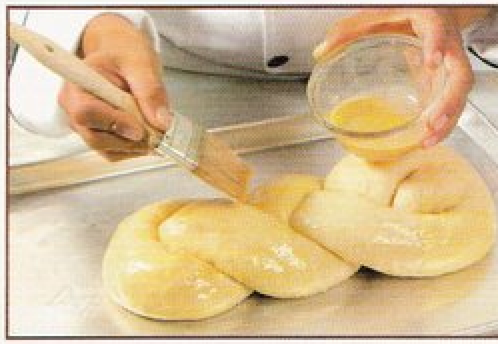




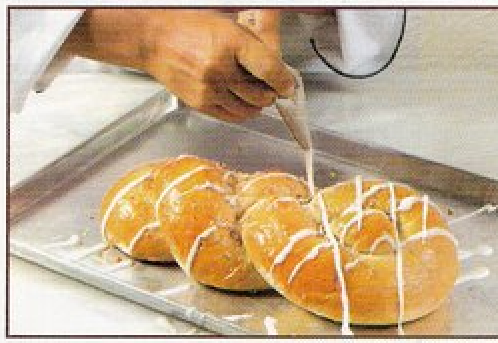
14. Deje fermentar hasta que doble su volumen.



15. Barnice suavemente con huevo y hornee a 210°C por 25 minutos o hasta que esté firme y dorada.



16. Para decorar la trenza, prepare un glaceado espeso con el azúcar glass y el jugo de limón.




TRES ESTRELLAS

(Rinde 2 porciones)

Pan de Elote con Queso

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 60 gr de azúcar
- 10 gr de sal
- 2 huevos
- 100 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
- 100 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de epazote
- Aceite, el necesario
- 1/2 cebolla fileteada
- 1 taza de granos de elote cocidos
- sal al gusto
- 1/2 taza de queso ricotta
- 4 cucharadas de crema
- 1 huevo para barnizar
- harina para extender
- 100 gr de queso manchego rallado

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha
Cuchillo liso

MANERA DE PREPARAR:

1. *Haga una fuente con la harina y la levadura, coloque al centro el azúcar, la sal, la mantequilla, los huevos y un poco de agua.*

2. *Mezcle todo, integre el agua poco a poco, talle la masa para que se vaya despegando (utilice una raspa para despegarla).*

3. *Golpéela ligeramente hasta que se despegue, debe quedar suave y elástica.*

4. *Integre el epazote y déjela reposar 30 minutos.*

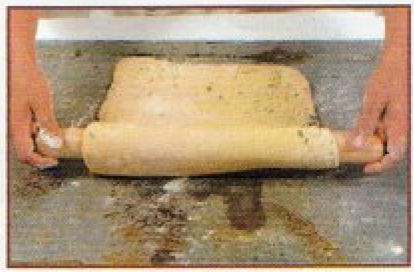


5. *Mientras tanto, caliente el aceite en una sartén, acitrone la cebolla, luego agregue los granos de elote y sazone con sal. Añada la crema, apague el fuego y deje enfriar.*

6. *Divida la masa en dos partes, extienda la primera con un rodillo en forma rectangular (de 25 x 30 cm), utilice harina para que no se pegue.*



7. *Colóquela sobre una charola y corte ambos extremos como lo muestra la foto.*





8. *Úntelos con huevo.*



9. *Póngale una capa de queso ricotta.*





10. *Incorpore el relleno de elote.*



11. *Esparza el queso manchego.*

12. *Comience a tejer la masa sin maltratarla.*



13. *Déjela fermentar hasta que doble su volumen.*



14. *Barnice con huevo y hornee a 210°C por 20 minutos.*

Tips: *Puede servirlo para acompañar carnes. El trenzado es de origen inglés. No teja la trenza hasta que esté en la charola.*

